

Tanin SR

Tanin pour vinification en rouge

Caractéristiques : Tanin SR, issu du quebracho, est constitué de tanins catéchiques (tanins condensés) et d'ellagitanins (tanins hydrolysables) qui lui confèrent une grande réactivité vis à vis des protéines et un bon pouvoir antioxydant.

La stabilisation de la couleur des vins rouges est essentiellement due à la formation de complexes tanins-anthocyanes qui se forment lentement au cours du temps.

Les anthocyanes libres, libérées en début de fermentation, sont très fragiles et détruites en partie par oxydation.

Les protéines instables du vin et le collage éliminent en partie les tanins naturels du raisin essentiels pour la stabilisation de la couleur et la structure des vins rouges.

Ajouté au moût, Tanin SR limite l'oxydation des anthocyanes libres et favorise la préservation des tanins naturels lors du collage.

Tanin SR est donc particulièrement adapté aux vinifications en rouge, permettant une clarification qui n'altère pas la stabilisation naturelle de la couleur.

Mode d'emploi : Tanin SR poudre : Délayer Tanin SR dans 10 fois son poids d'eau chaude (! 40 °C). Incorporer la solution au cours du 1^{er} remontage après encuvage.

Tanin SR microgranulé : Diluer directement Tanin SR granulé dans un peu d'eau ou de moût et incorporer à la cuve au cours du 1^{er} remontage

Effectuer sur vin fini les soutirages habituels jusqu'à l'opération de collage.

Doses moyennes d'emploi: 10 à 50 g/hl (selon maturité de la vendange).

Conditionnement : Tanin SR poudre : Sachet de 1 kg - Sac de 25 kg.
Tanin SR microgranulé : Sachet de 1 kg.

Conservation : Stocker à l'abri de l'air et de la lumière.